

## Аннотация

учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.05.01 Технологическое оборудование по переработке полуфабрикатов» направления подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

**Цель изучения курса** - приобретение студентами знаний в области машин и аппаратов – преобразователей пищевых сред для ведения механических гидромеханических, тепломассообменных процессов переработки полуфабрикатов.

**Задачами курса** являются:

- изучение перспектив технического обеспечения пищевых производств для повышения эффективности машинных технологий;
- формирование навыков научно-технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности;
- изучение основ теории работы машин и аппаратов пищевой промышленности и освоение методов расчета;
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования и принятых систем его классификации.

**Основные блоки и темы дисциплины:**

Классификация оборудования сахарных заводов, оборудование для очистки свеклы и подачи ее на завод, оборудование для удаления посторонних примесей, устройства для подъема свеклы, машины для отмыwania свеклы, машины для изрезания свеклы на свекловичную стружку, ножи и ножевые рамы, назначение диффузионных аппаратов и требования, предъявляемые к ним, классификация диффузионных аппаратов, машины и аппараты для фильтрации и осветления, вакуум-аппараты периодического и непрерывного действия.

**Учебная дисциплина «Технологическое оборудование по переработке полуфабрикатов»** входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

- способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

- умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ПК-13);

- умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования (ПК-23).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления; техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования; способы составления технической документации (ПК-10, ПК-13, ПК-23);

**уметь:** контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий; проверять техническое состояние технологического оборудования; составлять заявки на оборудование и запасные части (ПК-10, ПК-13, ПК-23);

**владеть:** технологической дисциплиной при изготовлении изделий; знанием профилактического осмотра, текущего ремонта технологических машин и оборудования;

технической документацией на ремонт оборудования (ПК-10, ПК-13, ПК-23).

Дисциплина «Технологическое оборудование по переработке полуфабрикатов» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.**

**Вид промежуточной аттестации: зачет.**

Разработчик:

ст. преподаватель \_\_\_\_\_ М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

Х. Р. Сиюхов

